KULINARISK

pt

es

Design and Quality
IKEA of Sweden

PORTUGUÊS
Consulte a lista completa de Fornecedores de Serviços Pós-venda nomeados pela IKEA e os respectivos números de telefone nacionais na última página deste manual.

ESPAÑOL
Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los proveedores de servicio técnico posventa autorizados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.

PORTUGUÊS 4
ESPAÑOL 33

Índice

Informações de segurança	4	Funções adicionais	20
Instruções de segurança	6	Sugestões e dicas	22
Instalação	9	Manutenção e limpeza	24
Descrição do produto	9	Resolução de problemas	26
Painel de comandos	10	Dados técnicos	28
Antes da primeira utilização	12	Eficiência energética	28
Utilização diária	13	Preocupações ambientais	30
Funções de relógio	17	GARANTIA IKEA	30
Programas automáticos	18		
Utilizar os acessórios	18		

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

⚠ Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.

- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer ação de manutenção.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.

Instruções de segurança

Instalação

⚠ **AVISO!** A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	444 (460) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	455 mm
Altura da parte de trás do aparelho	440 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	882 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	3.5x25 mm

Ligação elétrica

⚠ **AVISO!** Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica tem de possuir um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.

Utilização

⚠ **AVISO!** Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

⚠ **AVISO!** Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.

- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

Cozinhar a vapor

⚠ **AVISO!** Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
  - Não abra a porta do aparelho durante uma cozedura a vapor.
  - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

Manutenção e limpeza

⚠ **AVISO!** Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

Iluminação interna

⚠ **AVISO!** Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

Assistência

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

Eliminação

⚠ **AVISO!** Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova a porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.
- **Material da embalagem**:
  O material da embalagem é reciclável. As peças de plástico estão marcadas com abreviaturas internacionais como, por exemplo, PE, PS, etc. Coloque o material da embalagem nos contentores disponibilizados para o efeito, nos locais de eliminação de resíduos da sua área.

Instalação

⚠ **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Montagem

ⓘ Consulte as Instruções de Montagem para a instalação.

Instalação elétrica

⚠ **AVISO!** A instalação elétrica tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

ⓘ O fabricante não se responsabiliza por problemas causados pelo não cumprimento das precauções de segurança indicadas nos capítulos relativos à segurança.

Este forno é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

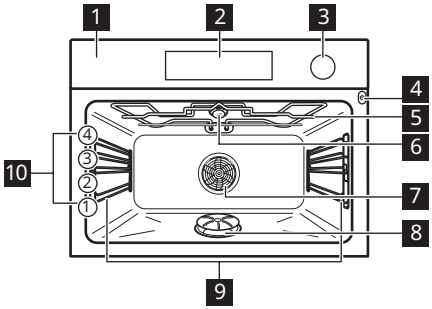
Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm^2)
máximo de 1380	3 x 0.75
máximo de 2300	3 x 1
máximo de 3680	3 x 1.5

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

Descrição do produto

Visão geral



1 Painel de controlo
2 Programador eletrónico
3 Gaveta da água
4 Tomada para a sonda térmica
5 Grelhador
6 Lâmpada
7 Ventoinha
8 Gerador de vapor com cobertura
9 Apoio para prateleiras, amovível
10 Posições de prateleira

Acessórios

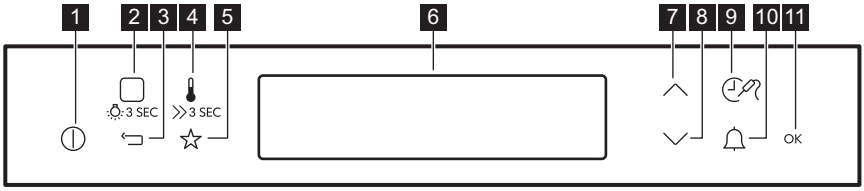
- **Prateleira em grelha** x 1
  Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.
- **Tabuleiro para assar** x 1
  Para bolos e biscoitos.
- **Sonda térmica** x 1
  Para medir o grau de cozedura dos alimentos.

- **Esponja** x 1
  Para absorver a água restante no gerador de vapor.

⚠ **AVISO!** Retire a esponja da cavidade antes de cozinhar. Não utilize a esponja quando o aparelho estiver quente.

Painel de comandos

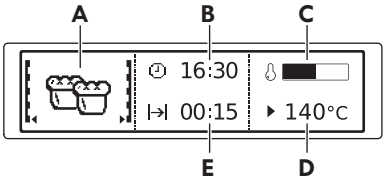
Programador eletrónico



	Símbolo	Função	Comentário
1	⏻	ON/OFF	Para ativar e desativar o forno.
2	▢ 3 SEC	Funções de aquecimento ou Cozedura Assistida	Prima uma vez para entrar no menu Funções de aquecimento. Prima novamente para mudar para o Cozedura Assistida. Para ligar ou desligar a luz, prima ▢ durante 3 segundos.
3	⮌	Botão de voltar	Para retroceder um nível no menu. Para ver o menu principal, prima o símbolo durante 3 segundos.
4	🌡 3 SEC	Seleção da temperatura	Para definir a temperatura ou ver qual é a temperatura atual no forno.
5	☆	Favoritos	Para guardar os seus programas favoritos e aceder a eles.
6	-	Visor	Apresenta as definições atuais do forno.
7	^	Botão de subir	Para subir no menu.
8	v	Botão de descer	Para descer no menu.

	Símbolo	Função	Comentário
9		Hora e funções adicionais	Para definir diferentes funções. Quando estiver uma função de aquecimento a funcionar, prima o símbolo para regular o temporizador ou selecionar as funções: Bloqueio de funções, Favoritos, Aquecer + Manter Quente, Definir + Iniciar. Também pode alterar as definições da Sonda Térmica.
10		Conta-minutos	Para selecionar a função: Conta-minutos.
11	OK	OK	Para confirmar a seleção ou definição.

Visor



A. Função de aquecimento
B. Hora do dia
C. Indicador de aquecimento
D. Temperatura
E. Duração ou hora de fim de uma função

Outros indicadores do visor:

Símbolo	Função	
	Conta-minutos	A função está ativa.
	Hora do dia	O visor apresenta a hora atual.
|→|	Duração	O visor apresenta o tempo de cozedura necessário.
→|	Hora de fim	O visor apresenta a hora do fim do tempo de cozedura.
	Temperatura	O visor apresenta a temperatura.
	Indicação Do Tempo	O visor apresenta o tempo decorrido com a função de aquecimento. Prima ﹀ e ﹀ ao mesmo tempo para reiniciar o tempo.
	Cálculo	O forno calcula o tempo de cozedura.
	Indicador de aquecimento	O visor apresenta a temperatura do forno.

Símbolo	Função	
	Peso automático	O visor mostra que o sistema de peso automático está ativo ou que o peso pode ser alterado.
	Aquecer + Manter Quente	A função está ativa.

Antes da primeira utilização

AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpeza inicial

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.

Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Limpe o forno e os acessórios antes da primeira utilização.
Coloque os acessórios e os apoios para prateleiras amovíveis nas respectivas posições originais.

Primeira ativação

Quando ligar o forno à energia elétrica, ou após um corte de energia, terá de selecionar o idioma, o contraste do visor, o brilho do visor e a hora do dia.

1. Prima ^ ou ˇ para definir o valor.
2. Prima OK para confirmar.

Pré-aquecimento

Antes da primeira utilização, pré-aqueça o forno apenas com as prateleiras em grelha e os tabuleiros para assar no interior.

1. Selecione a função: Calor superior/ inferior e a temperatura máxima.
2. Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
3. Selecione a função: Aquecimento ventilador e a temperatura máxima.
4. Deixe o forno funcionar durante 15 minutos.

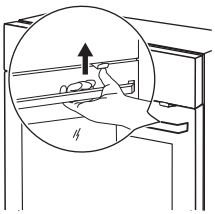
Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que a circulação de ar na divisão é suficiente.

Utilizar o bloqueio mecânico da porta

O forno é fornecido com o bloqueio de segurança para crianças instalado. Encontra-se debaixo do painel de comandos, no lado direito do forno.

Para abrir a porta do forno com o bloqueio para crianças ativado:

1. Puxe e segure o manípulo do bloqueio para crianças conforme ilustrado na figura.



2. Abra a porta.

Feche a porta do forno sem puxar o bloqueio para crianças.
Para retirar o bloqueio para crianças, abra a porta do forno e retire o bloqueio para crianças com a chave torx. A chave torx encontra-se no saco de acessórios do forno.

Volte a apertar o parafuso no orifício após remover o bloqueio para crianças.

AVISO! Tenha cuidado para não riscar o painel de comandos.

Utilização diária

⚠ **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Navegar pelos menus

1. Ligue o forno.
2. Prima ﹀ ou ﹀ para selecionar a opção do menu.
3. Prima OK para entrar no submenu ou para aceitar a definição.

ⓘ Pode voltar ao menu principal em qualquer momento com ⮌.

Visão geral dos menus

Menu principal

Símbolo / Item do menu	Aplicação
Funções de aquecimento	Contém uma lista de tipos de aquecimento.
Cozedura Assistida	Contém uma lista de programas automáticos. As receitas para estes programas encontram-se no livro de receitas.
Favoritos	Contém uma lista, criada pelo utilizador, com os programas de cozedura favoritos.
Limpeza a vapor	Limpar o aparelho com vapor.
Definições básicas	Serve para definir a configuração do aparelho.
Especiais	Contém uma lista de tipos de aquecimento adicionais.

Submenu para: Definições básicas

Símbolo / Item do menu	Descrição
Definir a hora do dia	Regula a hora actual no relógio.
Indicação do tempo	Se estiver ON (ligada), o visor mostra a hora actual quando o aparelho for desactivado.
Definir + Iniciar	Para seleccionar uma função e activá-la mais tarde com um toque em qualquer símbolo do painel de comandos.
Aquecer + Manter Quente	Mantém os alimentos preparados quentes durante 30 minutos após a cozedura.
Prolongar tempo	Activa e desactiva a função de prolongamento do tempo.
Contraste do visor	Ajusta o contraste do visor em graus.
Intensidade do visor	Ajusta o brilho do visor em graus.
Definir idioma	Define o idioma para o visor.
Volume do alarme	Ajusta o volume dos sons de pressão dos botões e dos sinais.

Símbolo / Item do menu	Descrição
Sons das teclas	Activa e desactiva o som dos campos de toque. Não é possível desactivar o som do campo de toque ON/OFF (ligar/desligar).
Sons de alarme/ erro	Activa e desactiva os sons de alarme.
Assistência técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.
Definições de fábrica	Repõe todas as definições de fábrica.

Funções de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
Aquecimento a vapor	Para legumes, peixe, batatas, arroz, massas ou guarnições especiais.
Humidade elevada	Para pratos com um elevado teor de humidade e para escalfar peixe e confecionar preparados de ovos e terrinas.
Humidade pouca	Para cozer pão, assar grandes peças de carne ou aquecer refeições congeladas ou frias.
Regeneração a vapor	O reaquecimento de alimentos com vapor impede que as superfícies sequem. O calor é distribuído de forma uniforme e suave que permite a recuperação dos sabores e aromas que os alimentos tinham quando acabados de cozinhar. Esta função pode ser utilizada para reaquecer alimentos diretamente num prato. É possível reaquecer mais do que um prato de cada vez utilizando vários níveis de prateleira.
Aquecimento ventilador	Para cozer em até duas posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Regule a temperatura para 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.
Calor superior/inferior	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
Função Pizza	Para cozer piza. Para alourar com mais intensidade e deixar a base estaladiça.
Aquecimento a baixa temp.	Para preparar assados tenros e suculentos.

Tipo de aquecimento	Aplicação
Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
Ventilador com resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Consulte as instruções de cozedura no capítulo “Sugestões e dicas”, Ventilador com resistência. A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura, para que a função não seja interrompida e para garantir que o forno funciona com a máxima eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode ser diferente da temperatura selecionada. O calor residual é utilizado.A potência de aquecimento pode ser reduzida. Para conhecer as recomendações gerais para poupança de energia, consulte “Poupança de energia” no capítulo “Eficiência energética”.Esta função foi utilizada para satisfazer a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1. Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos.
Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.

Tipo de aquecimento	Aplicação
Grelhador rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão.
Grelhador ventilado	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Para gratinar e alourar.

Especiais

Função de aquecimento	Aplicação
Pão	Para cozer pão.
Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para gratinar e alourar.
Massa de pão	Para fazer a massa levedada crescer antes da cozedura. Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos.
Aquecer pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
Conservar	Para fazer conservas de legumes (por exemplo, pickles).
Secar	Para secar cogumelos, legumes e frutos fatiados secos.

Função de aquecimento	Aplicação
Manter quente	Para manter os alimentos quentes.
Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados. Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos.

Selecionar uma função de aquecimento

1. Ligue o forno.
2. Selecione o menu: Funções de aquecimento.
3. Prima OK para confirmar.
4. Selecione uma função de aquecimento.
5. Prima OK para confirmar.
6. Defina a temperatura.
7. Prima OK para confirmar.

Preparação para uma função de vapor

A tampa da gaveta da água encontra-se no painel de comandos.

⚠ **AVISO!** Não coloque água diretamente no gerador de vapor. Utilize água fria da torneira. Não utilize água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não utilize outros líquidos. Não coloque líquidos inflamáveis alcoólicos na gaveta da água.

1. Pressione a tampa da gaveta da água para a abrir.
2. Encha a gaveta da água com 800 ml de água.
   O fornecimento de água é suficiente para cerca de 50 minutos.
3. Coloque a gaveta da água na respetiva posição inicial.
4. Ligue o forno.
5. Selecione a função de cozedura a vapor e a temperatura.
6. Se necessário, selecione a função: Duração |→| ou: Hora de fim →|.
   O vapor surge após aproximadamente 2 minutos. Quando o forno atingir a temperatura selecionada, emite um sinal sonoro.

ⓘ Quando o gerador de vapor estiver vazio, é emitido um sinal sonoro.

São emitidos sinais sonoros no fim do tempo de cozedura.

7. Desligue o forno.

⚠ **CUIDADO!** O forno está quente. Existe o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando esvaziar o depósito de água.

8. É possível que algum vapor condense no fundo da cavidade após a cozedura a vapor. Seque sempre o fundo da cavidade quando o forno estiver frio.

Permita que o forno seque totalmente com a porta aberta.

Quando o forno arrefecer, absorva toda a água restante no gerador de vapor com a esponja. Se necessário, limpe o gerador de vapor com um pouco de vinagre.

Indicador de aquecimento

Quando ativar uma função de aquecimento, a barra acende no visor. A barra indica que a temperatura está a aumentar. Quando a temperatura for atingida, o alarme sonoro toca 3 vezes e a barra fica intermitente e depois desaparece.

Aquecimento rápido

Esta função diminui o tempo de aquecimento.

Não coloque alimentos no forno quando a função Aquecimento Rápido estiver a funcionar.

Para ativar a função, prima »3 SEC durante 3 segundos. O indicador de aquecimento rápido alterna.

Esta função não está disponível com algumas funções do forno.

Calor residual

Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar o calor para manter os alimentos quentes.

Funções de relógio

Tabela das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
Conta-minutos	Para definir uma contagem decrescente (máx. 2 h 30 m). Esta função não afeta o funcionamento do forno. Utilize para ativar a função. Prima ou para definir os minutos e prima OK para iniciar.
Duração	Para definir o tempo de funcionamento do forno (máx. 23 h 59 min).
Hora de fim	Para definir a hora de desativação para uma função de aquecimento (máx. 23 h 59 min).

Se definir o tempo para uma função de relógio, o tempo começa a contar após 5 segundos.

Se utilizar as funções de relógio: Duração e Hora de fim, o forno desativa os elementos de aquecimento após 90% do tempo definido. O forno utiliza o calor residual para continuar o processo de cozedura até o tempo terminar (3 - 20 minutos).

Regular as funções de relógio

Antes de utilizar as funções: Duração e Hora de fim, terá de selecionar a função de aquecimento e a temperatura. O forno desliga-se automaticamente.
Pode utilizar as funções: Duração e Hora de fim em simultâneo se pretender ativar e desativar automaticamente o forno mais tarde.
As funções: Duração e Hora de fim não funcionam quando utilizar a sonda térmica.

1. Selecione uma função de aquecimento.
2. Prima várias vezes até o visor apresentar a função de relógio pretendida e o símbolo correspondente.
3. Prima ou para definir o tempo necessário.
4. Prima OK para confirmar.

Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. O forno desliga-se. O visor apresenta uma mensagem.

5. Prima qualquer símbolo para desligar o sinal.

Aquecer + Manter Quente

Condições para a função:

- A temperatura definida é superior a 80 °C.
- A função: Duração está selecionada.

A função: Aquecer + Manter Quente mantém os alimentos preparados quentes a 80 °C durante 30 minutos. A função fica ativa após o fim do processo de cozedura ou assar.

Pode ativar ou desativar a função no menu: Definições básicas.

1. Ligue o forno.
2. Selecione a função de aquecimento.
3. Selecione uma temperatura acima dos 80 °C.
4. Prima ⏲ várias vezes até o visor apresentar: Aquecer + Manter Quente.
5. Prima OK para confirmar.

Quando a função terminar, é emitido um sinal sonoro.

Prolongar tempo

A função: Prolongar tempo faz com que a função de aquecimento continue após a função Duração terminar.

ⓘ Aplica-se a todas as funções de aquecimento com Duração ou Peso automático.
Não se aplica a funções de aquecimento com sonda térmica.

1. Quando o tempo de cozedura terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima qualquer símbolo.

O visor apresenta a mensagem.

2. Prima ⏲ para ativar ou ⮌ para cancelar.
3. Defina a duração da função.
4. Prima OK.

Programas automáticos

⚠ **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Receitas online

ⓘ Pode encontrar receitas para os programas automáticos específicos deste forno no website www.ikea.com. Para encontrar o Livro de Receitas adequado, utilize o número do artigo que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do forno.

Cozedura Assistida

Este forno possui um conjunto de receitas que pode utilizar. As receitas são fixas e não poderá alterá-las.

1. Ligue o forno.
2. Selecione o menu: Cozedura Assistida. Prima OK para confirmar.
3. Selecione a categoria e o prato. Prima OK para confirmar.
4. Selecione uma receita. Prima OK para confirmar.

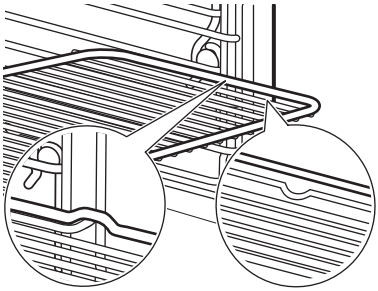
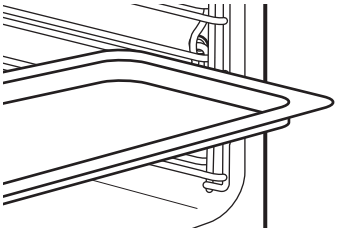
Utilizar os acessórios

⚠ **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira

impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Indicador: Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.	
Tabuleiro para assar: Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras. ⚠ **CUIDADO!** Não utilize o acessório com a função: Aquecimento a vapor.	

Sonda térmica

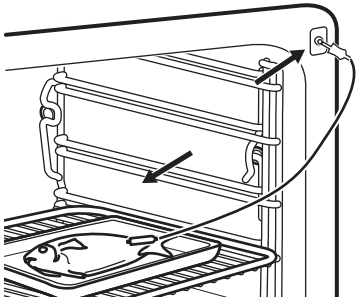
Existem duas temperaturas a serem reguladas: a temperatura do forno e a temperatura do centro.

A sonda térmica mede a temperatura do centro da carne. Quando a carne atingir a temperatura seleccionada, o forno é desactivado.

⚠ **CUIDADO!** Utilize apenas a sonda térmica fornecida ou peças de substituição corretas.

ⓘ A sonda térmica tem de ficar inserida na carne e ligada na tomada durante a cozedura.

1. Coloque a extremidade da sonda térmica no centro da carne.
2. Coloque a ficha da sonda térmica na tomada da parte da frente do forno.



3. Ligar o forno.

O visor apresenta o símbolo da sonda térmica.

4. Prima ^ ou ˇ no espaço de 5 segundos para definir a temperatura de núcleo.

5. Defina um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.

O forno calcula uma hora de fim aproximada. A hora de fim é diferente para as diferentes quantidades dos alimentos, as temperaturas do forno definidas (mínimo de 120 °C) e os modos de funcionamento. O forno calcula o tempo de fim em aproximadamente 30 minutos.

6. Para alterar a temperatura de núcleo do alimento, prima .

Quando a carne se encontra à temperatura pretendida, é emitido um sinal sonoro. O forno desliga automaticamente.

7. Premir em qualquer símbolo para desligar o sinal.
8. Remova a ficha da sonda térmica da respetiva tomada e retire a carne do forno.
9. Prima ⏻ para desligar o forno.

⚠ **AVISO!** A sonda térmica está quente. Existe o risco de queimaduras.

Funções adicionais

Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a duração, a temperatura ou o tipo de aquecimento. Ficam disponíveis no menu: Favoritos. Pode guardar 20 programas.

Guardar um programa

1. Ligue o forno.
2. Selecione uma função de aquecimento ou um programa automático.
3. Prima várias vezes até o visor apresentar: GUARDAR.
4. Prima OK para confirmar.

O visor apresenta a primeira posição de memória livre.

5. Prima OK para confirmar.
6. Introduza o nome do programa.

A primeira letra pisca.

7. Prima ﹀ ou ﹀ para alterar a letra.
8. Prima OK.

A letra seguinte pisca.

9. Execute o passo 7 novamente conforme necessário.
10. Mantenha OK premido para guardar.

É possível substituir uma posição de memória. Quando o visor apresentar a primeira posição de memória livre, prima ﹀ ou ﹀ e prima OK para substituir um programa existente.

Pode alterar o nome de um programa no menu: Editar nome do programa.

Ativar o programa

1. Ligue o forno.
2. Selecione o menu: Favoritos.
3. Prima OK para confirmar.
4. Selecione o nome do seu programa favorito.
5. Prima OK para confirmar.

Pode premir ☆ para ir diretamente para o menu: Favoritos.

Utilizar o Bloqueio para Crianças

Quando o Bloqueio para Crianças está ativo, não é possível ativar o forno acidentalmente.

1. Prima ⏻ para ativar o visor.
2. Prima continuamente e ☆ em simultâneo até que o visor apresente uma mensagem e um símbolo de chave.

Para desativar a função Bloqueio para Crianças, repita o passo 2.

Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração acidental da função de aquecimento. Pode ativar a função apenas quando o forno estiver a funcionar.

1. Ligue o forno.
2. Selecione uma função de aquecimento ou uma regulação.
3. Prima ⏱ várias vezes até o visor apresentar: Bloqueio de funções.
4. Prima OK para confirmar.

Para desativar a função, prima ⏱. O visor apresenta uma mensagem. Prima ⏱ novamente e depois OK para confirmar.

ⓘ Quando desativar o forno, a função também é desativada.

Definir + Iniciar

A função permite selecionar uma função de aquecimento (ou programa) e utilizá-la mais tarde com um toque em qualquer símbolo.

1. Ligue o forno.
2. Selecione uma função de aquecimento.
3. Prima ⏱ várias vezes até o visor apresentar: Duração.
4. Para definir a hora.
5. Prima ⏱ várias vezes até o visor apresentar: Definir + Iniciar.
6. Prima OK para confirmar.

Prima qualquer símbolo (exceto ⏻) para iniciar a função: Definir + Iniciar. A função de aquecimento selecionada é iniciada.

Quando a função de aquecimento terminar, é emitido um sinal sonoro.

ⓘ
- Bloqueio de funções está ativo quando está uma função de aquecimento a funcionar.
- O menu: Definições básicas permite ativar e desativar a função: Definir + Iniciar.

Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Duração, Hora de fim.

Brilho do visor

Existem dois modos do brilho do visor:

- Brilho noturno - quando o forno está desativado, o brilho do visor é menos intenso entre as 22h00 e as 06h00.
- Brilho diurno:
  - quando o forno está a funcionar.
  - Se tocar num símbolo durante o período de brilho noturno (exceto ON/OFF), o visor volta ao modo de brilho diurno durante os 10 segundos seguintes.

Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o forno arrefecer.

Termóstato de segurança

Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação elétrica. O forno volta a ativar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

Sugestões e dicas

Recomendações para cozinhar

Quando pré-aquecer, remova as prateleiras em grelha e os tabuleiros da cavidade para obter o melhor desempenho.

O forno possui quatro posições de prateleira. Conte as posições de prateleira a partir do fundo da cavidade.

O forno possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia para valores mínimos.

Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta durante a cozedura. Afaste-se sempre do forno quando abrir a porta.

Quando o forno arrefecer, limpe a cavidade com um pano macio.

Cozer bolos
Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.

Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

Cozinhar carne e peixe
Deixe a carne repousar cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.

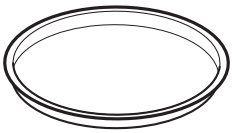
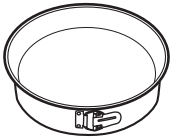
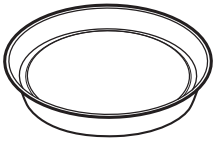
Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que ele secar.

Ventilador com resistência

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa no forno	180 - 200	45 - 60	1
Lasanha	180 - 200	45 - 60	1
Batatas gratinadas	190 - 210	55 - 80	1
Receitas Doces	180 - 200	45 - 60	1
Bolo em coroa ou brioche	160 - 170	50 - 70	1
Pão entrançado/pão em coroa	170 - 190	40 - 50	1
Bolo com cobertura granulada (seco)	160 - 170	20 - 40	2
Biscoitos de massa levedada	160 - 170	20 - 40	2

Ventilador com resistência – acessórios recomendados

Utilize formas e recipientes escuros e não refletores. Absorvem o calor melhor do que os recipientes de cores claras e refletores.

Acessórios	Tamanho	Imagem
Forma de pizza, escura, não refletora	28 cm de diâmetro	
Assadeira, escura, não refletora	26 cm de diâmetro	
Forma pequena, cerâmica	8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	
Forma de base de flan, escura, não refletora	28 cm de diâmetro	

Informação para testes

Grelhador rápido
Pré-aqueça o forno vazio durante 3 minutos.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

Utilize a terceira posição de prateleira.

Alimento	Tempo de grelhador (min.)	
	1.º lado	2.º lado
Hambúrgueres	9 - 13	8 - 10

Alimento	Tempo de grelhador (min.)	
	1.º lado	2.º lado
Tosta	1 - 3	1 - 3

Tabelas de cozedura

Consulte as tabelas de cozedura adicionais no Livro de Receitas que pode encontrar no website www.ikea.com. Para encontrar o Livro de Receitas adequado, utilize o número do artigo que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do forno.

Manutenção e limpeza

⚠ **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Notas sobre a limpeza

Agentes de limpeza	Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.
	Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
	Limpe manchas com um detergente suave.

Utilização diária	Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
	Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.

Acessórios	Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça
	Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

Fornos de aço inoxidável ou alumínio

Limpe a porta do forno apenas com um pano húmido ou uma esponja húmida. Seque com um pano macio.

Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

Limpar a junta da porta

Verifique regularmente a junta da porta. A junta da porta encontra-se em volta da estrutura da cavidade do forno. Não utilize o forno se a junta da porta estiver danificada. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

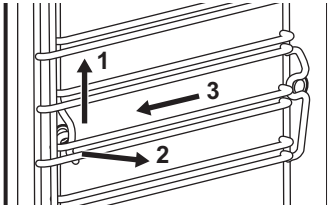
Para limpar a junta da porta, consulte as informações gerais sobre limpeza.

Remover os apoios para prateleiras

Antes da manutenção, certifique-se de que o forno está frio. Existe o risco de queimaduras.

Para limpar o forno, retire os apoios para prateleiras.

1. Puxe cuidadosamente os apoios para cima e para fora do encaixe dianteiro.



2. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
3. Retire os apoios do suporte posterior.

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

Limpeza a vapor

Remova a sujidade mais difícil à mão.

1. Deite 250 ml de água com 3 colheres de sopa de vinagre directamente dentro do gerador de vapor.
2. Active a função: Limpeza a vapor.

O visor mostra a duração da função. O aparelho emite um sinal sonoro quando o programa terminar.

3. Toque em qualquer símbolo para desactivar o sinal.
4. Limpe o aparelho com um pano macio. Retire a água no gerador de vapor.

Deixe que o aparelho seque totalmente com a porta aberta durante cerca de 1 hora.

Para acelerar a secagem, pode fechar a porta do aparelho e aquecê-lo com a função: Aquecimento ventilador à temperatura de 150 °C durante cerca de 15 minutos.

Sistema de geração de vapor

⚠ **CUIDADO!** Seque o gerador de vapor após cada utilização. Remova a água com a esponja.

ⓘ Remova os resíduos de calcário com água e vinagre.

⚠ **CUIDADO!** Os produtos químicos de descalcificação podem danificar o esmalte. Siga as instruções do fabricante.

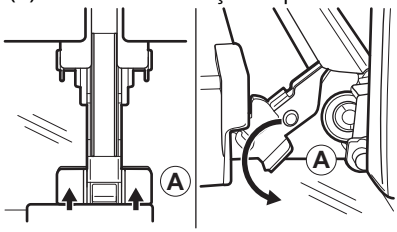
1. Para limpar a gaveta da água e o gerador de vapor, coloque uma mistura de água e vinagre (aproximadamente 250 ml) através da gaveta da água no gerador de vapor. Aguarde aproximadamente 10 minutos.
2. Remova a água e o vinagre com a esponja.
3. Coloque água limpa (100 - 200 ml) na gaveta da água para limpar o sistema de geração de vapor.
4. Remova a água do gerador de vapor com a esponja e seque com um pano.
5. Mantenha a porta aberta para deixar o aparelho secar totalmente.

Retirar e instalar a porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro interiores para limpar. O número de painéis de vidro varia de modelo para modelo.

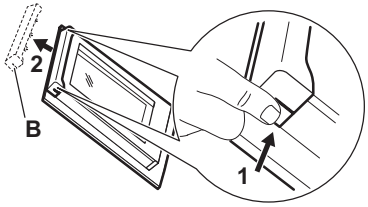
⚠ **AVISO!** A porta é pesada.

1. Abra a porta totalmente.
2. Prima totalmente as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.

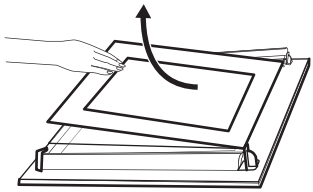


3. Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°).
4. Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente.
5. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.

6. Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



7. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
8. Segure os painéis de vidro da porta pela extremidade superior, um após o outro, e puxe-os para cima, para fora da guia.



9. Limpe o painel de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente o painel de vidro.

Quando terminar a limpeza, execute os passos indicados acima em sequência inversa. Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.

Um dos braços de dobradiça (habitualmente o direito) move-se livremente. Certifique-se de que ambos os braços de dobradiça ficam na mesma posição (ângulo aproximado de 70°).

AVISO! Certifique-se de que introduz os painéis de vidro nas posições corretas, para que a superfície da porta não aqueça demais.

Substituir a lâmpada

Coloque um pano na parte inferior do interior do forno. Isto evita danos na proteção de vidro da lâmpada e na cavidade.

AVISO! Perigo de eletrocussão! Desligue o disjuntor antes de substituir a lâmpada.
A lâmpada e a proteção de vidro da lâmpada podem estar quentes.

1. Desligue o forno.
2. Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.
3. Rode a proteção de vidro da lâmpada para a esquerda e retire-a.
4. Limpe a tampa de vidro.
5. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada de forno de 40 W, 230 V (50 Hz), e resistente ao calor até 350 °C (tipo de ligação: G9).
6. Instale a tampa de vidro.

Resolução de problemas

AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O forno está desligado.	Ligue o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão corretas.
O forno não aquece.	A desativação automática está ativada.	Consulte “Desativação automática”.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está ativado.	Consulte “Utilizar o Bloqueio para Crianças”.
O forno não aquece.	A porta não está bem fechada.	Feche totalmente a porta.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um eletricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
O visor apresenta F111.	A ficha da sonda térmica não está bem introduzida na tomada.	Introduza a ficha da sonda térmica totalmente na tomada.
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia elétrica.	• Desligue o forno através do disjuntor do quadro elétrico da casa e ligue-o novamente. • Se o visor mostrar novamente o código de erro, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
A lâmpada está desligada.	A função Ventilador com resistência está ativa.	Comportamento normal da função Ventilador com resistência. Consulte o capítulo “Utilização diária”, secção “Funções do aquecimento”.

Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que anote os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

Dados técnicos

Dados técnicos

Dimensões (interior)	Largura Altura Profundidade	477 mm 214 mm 418 mm
Área do tabuleiro para assar	1424 cm^2	
Resistência de aquecimento superior	1900 W	
Resistência de aquecimento inferior	1000 W	
Grelhador	1900 W	
Anel	1650 W	
Potência nominal total	3000 W	
Voltagem	220 - 240 V	
Frequência	50 Hz	
Número de funções	22	

Eficiência energética

Informações do produto e Ficha informativa do produto*

Nome do fornecedor	IKEA
Identificação do modelo	KULINARISK 704.168.21

Índice de Eficiência Energética	94,5
Classe de eficiência energética	A
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0,69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	43 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	31.3 kg

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE. Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B. Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.
A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.
EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

Poupança de energia

O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Sugestões gerais
Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o forno estiver a funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de colocar os alimentos.

No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, dependendo da duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre cozeduras.

Cozinhar com a ventoinha
Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Calor residual
Em algumas funções do forno, se for ativado um programa com seleção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, as resistências são desativadas automaticamente antes do fim do tempo.

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.

Manter os alimentos quentes
Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada
Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

Ventilador com resistência
Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

Preocupações ambientais

Recicle os materiais que apresentem o símbolo ♺. Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

GARANTIA IKEA

Qual é a duração da garantia IKEA?

Esta garantia é válida durante um período de 5 anos a partir da data de compra original do Seu aparelho no IKEA. O comprovativo de compra original (fatura) é necessário como prova de compra. Caso sejam efetuadas operações de assistência no âmbito da garantia, isso não implica a prorrogação do período de garantia para o aparelho.

Quem executará as operações de assistência?

O fornecedor de serviços de assistência IKEA disponibilizará a assistência através das respectivas operações de assistência ou da rede de parceiros de serviços de assistência autorizados.

O que é abrangido por esta garantia?

A garantia abrange avarias do aparelho, que tenham sido causadas por defeitos de fabrico ou de material a partir da data de compra no IKEA. Esta garantia aplica-se apenas à utilização doméstica. As excepções são especificadas sob o título "O que não é abrangido por esta garantia?" Durante o período de validade da garantia, os custos relativos à resolução da avaria, por exemplo reparações, peças, mão-de-obra e deslocações serão abrangidos, desde que o aparelho esteja acessível para reparação sem encargos especiais e a avaria esteja relacionada com os defeitos de fabrico ou material abrangidos pela garantia. Em conformidade com estas condições, são aplicáveis as directivas da UE (N.º 99/44/EG) e os respectivos regulamentos locais. As peças substituídas passam a ser propriedade do IKEA.

O que fará o IKEA para corrigir o problema?

O fornecedor de serviços de assistência nomeado pelo IKEA examinará o produto e decidirá, consoante o que determinar adequado, se a situação em questão está abrangida por esta garantia. Caso se considere que a situação está abrangida, o

fornecedor de serviços de assistência do IKEA ou o respectivo fornecedor de serviços de assistência autorizado através das suas operações de assistência, irá, consoante o que determinar adequado, reparar o produto com defeito ou substituí-lo por um produto igual ou semelhante.

O que não é abrangido por esta garantia?

- Desgaste causado pelo uso normal.
- Danos deliberados ou negligentes, danos causados pelo desrespeito das instruções de funcionamento, instalação incorrecta ou ligação com tensão incorrecta, danos causados por reacções químicas ou electroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, entre outros, os danos causados pelo excesso de calcário na água e os danos causados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo baterias e lâmpadas.
- Peças não funcionais e questões decorativas que não afectem a utilização normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.
- Danos acidentais causados por substâncias ou objectos estranhos e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos às seguintes peças: vitrocerâmica, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, ecrãs, botões, compartimentos e peças de compartimentos. A não ser que se comprove que estes danos foram causados por defeitos de produção.
- Casos em que não tenha sido possível determinar avarias no decurso da visita do técnico.
- Reparações não executadas pelos nossos fornecedores de serviços de assistência nomeados e/ou um parceiro contratual de serviços de assistência autorizado ou reparações em que tenham sido utilizadas peças não originais.
- Reparações causadas pela instalação incorrecta ou contrária às especificações.
- A utilização do aparelho em ambiente não doméstico, ou seja, utilização profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para sua casa ou outra morada, a IKEA não se responsabilizará por quaisquer danos que este possa sofrer durante o respectivo transporte. Contudo, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada de entrega do cliente, os eventuais danos sofridos pelo produto durante o seu transporte serão cobertos pela presente garantia.
- Custo da instalação inicial do aparelho da IKEA. No entanto, se um fornecedor de serviços IKEA ou um parceiro de serviço autorizado reparar ou substituir o aparelho ao abrigo dos termos da presente garantia, o fornecedor de serviços ou o seu parceiro de serviço autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Esta restrição não se aplica ao trabalho isento de falhas executado por um especialista qualificado utilizando as nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações de segurança técnicas de outro país da UE.

Como se aplica a legislação nacional

A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que abrangem ou excedem todos os requisitos legais locais sujeitos à variação de país para país.

Área de validade

Para aparelhos adquiridos num país da UE e levados para outro país da UE, os serviços serão fornecidos no âmbito das condições de garantia normais no novo país. Uma obrigação para executar os serviços no âmbito da garantia apenas existe se:

- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as especificações técnicas do país em que ocorre a reclamação ao abrigo da garantia;

- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as Instruções de Montagem e as Informações de Segurança do Manual do Utilizador;

O Serviço Pós-Venda específico para aparelhos IKEA:

Não hesite em contactar o Serviço Pós-Venda IKEA para:

1. apresentar uma reclamação ao abrigo desta garantia;
2. solicitar esclarecimentos relativamente à instalação do aparelho IKEA no mobiliário de cozinha IKEA. O serviço não prestará esclarecimentos relativos a:
   - instalação geral da cozinha IKEA;
   - ligações eléctricas (se a máquina for fornecida sem ficha e cabo), ligações relativas a água e gás, uma vez que têm de ser executadas por um engenheiro de assistência autorizado.
3. Solicitação de esclarecimentos relativamente ao conteúdo e às especificações do manual do utilizador do aparelho IKEA.

Para assegurar que fornecemos o melhor serviço de assistência, leia atentamente as Instruções de Montagem e/ou a secção relativa ao Manual do Utilizador desta brochura antes de nos contactar.

Como nos pode contactar se necessitar dos nossos serviços

Consulte a última página deste manual para obter a lista completa de contactos designados pela IKEA e respectivos números de telefone nacionais.

Para lhe fornecer um serviço mais rápido, é recomendável utilizar os números de telefone específicos indicados no final deste manual. Consulte sempre os números indicados na brochura do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Antes de nos telefonar, verifique se tem perto de si o número de artigo da IKEA (código de 8 dígitos) e o Número de Série (código de 8 dígitos que pode ser encontrado na placa de classificação) do equipamento para o qual pretende assistência.

GUARDE O RECIBO DE COMPRA! Este recibo é a sua prova de compra e é necessário para a aplicação da garantia. Tenha em conta que o recibo indica também o nome e o número do artigo IKEA (código de 8 dígitos) para cada aparelho adquirido.

Necessita de ajuda adicional?

Para quaisquer questões adicionais não relacionadas com o Serviço Pós-Venda dos seus aparelhos, contacte o centro de assistência da loja IKEA mais próxima. Recomendamos que leia atentamente a documentação do aparelho antes de nos contactar.

Contenido

Información sobre seguridad	33	Funciones adicionales	50
Instrucciones de seguridad	35	Consejos	51
Instalación	38	Mantenimiento y limpieza	53
Descripción del producto	39	Solución de problemas	56
Panel de mandos	39	Datos técnicos	58
Antes del primer uso	41	Eficacia energética	58
Uso diario	42	Aspectos medioambientales	60
Funciones del reloj	46	GARANTÍA IKEA	60
Programas automáticos	47		
Uso de los accesorios	48		

Salvo modificaciones.

⚠ Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.

- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

Instrucciones generales de seguridad

- Solo personal cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.

Instrucciones de seguridad

Instalación

⚠ **ADVERTENCIA!** Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	444 (460) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	455 mm
Altura de la parte trasera del aparato	440 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	882 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera.	1500 mm
Tornillos de montaje	3.5x25 mm

Conexión eléctrica

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.

- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo.

Uso

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

⚠ **ADVERTENCIA!** Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.

- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

Cocción al vapor

⚠ **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
  - No abra la puerta del aparato durante la cocción al vapor.
  - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

Mantenimiento y limpieza

⚠ **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.

Iluminación interna

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

Eliminación

⚠ **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.
- **Materiales de embalaje**:

Todo el material de embalaje es reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, como PE, PS, etc.

Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.

Instalación

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Montaje

ⓘ Consulte las instrucciones de montaje para la instalación.

Instalación eléctrica

⚠ **ADVERTENCIA!** Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.

ⓘ El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

Este horno solo se suministra con un cable de alimentación.

Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

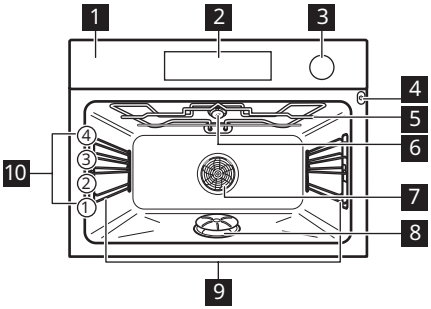
En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm^2)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe tener 2 cm más de longitud que los cables de fase y neutro (cables azul y marrón).

Descripción del producto

Resumen general



1 Panel de control
2 programador electrónico
3 Compartimento de agua
4 Toma de la sonda térmica
5 Grill
6 Bombilla
7 Ventilador
8 Generador de vapor con tapa
9 Carril de apoyo, extraíble
10 Posiciones de las parrillas

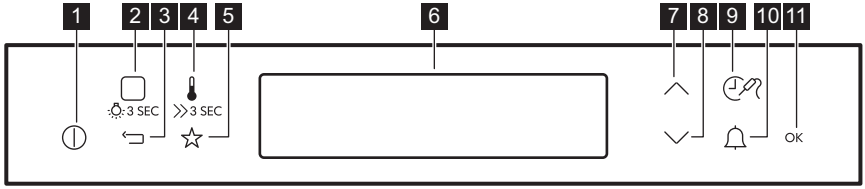
Accesorios

- **Parrilla** x 1
  Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja** x 1
  Para bizcochos y galletas.
- **Sonda térmica** x 1
  Para medir cuánto se ha hecho el alimento.
- **Esponja** x 1
  Para absorber el agua restante del generador de vapor.

⚠ **ADVERTENCIA!** Retire la esponja de la cavidad antes de cocinar. No utilice la esponja mientras el aparato está caliente.

Panel de mandos

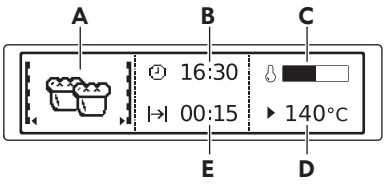
Programador electrónico



	Símbolo	Función	Comentario
1	⏻	ENCENDIDO/ APAGADO	Para conectar y desconectar el horno.

	Símbolo	Función	Comentario
2	3 SEC	Funciones de cocción o Cocción Asistida	Pulse una vez para acceder al menú Funciones de cocción. Pulse de nuevo para cambiar a Cocción Asistida. Para encender o apagar la luz, pulse 3 segundos.
3		Teclas Atrás	Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, toque el símbolo durante 3 segundos.
4	3 SEC	Selección de la temperatura	Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual en el horno.
5		Favoritos	Para guardar y acceder a sus programas favoritos.
6	-	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del horno.
7		Tecla Arriba	Para desplazarse hacia arriba en el menú.
8		Tecla Abajo	Para desplazarse hacia abajo en el menú.
9		Funciones adicionales y de tiempo	Para programar distintas funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, pulse el símbolo para ajustar el temporizador o las funciones: Tecla de bloqueo, Favoritos, Calentar y mantener, Ajustar + Empezar. También puede cambiar los ajustes de la sonda térmica.
10		Avisador	Para ajustar la función: Avisador.
11	OK	OK	Para confirmar la selección o el ajuste.

Pantalla



A. Función de cocción
B. Hora actual
C. Indicador de calentamiento
D. Temperatura
E. Tiempo de duración u hora de finalización de una función

Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo	Función	
	Avisador	Se usa la función.
	Hora actual	La pantalla muestra la hora actual.
	Duración	La pantalla muestra el tiempo de cocción necesario.
	Hora de fin	La pantalla indica cuándo termina la duración de la cocción.
	Temperatura	La pantalla muestra la temperatura.
	Indicación Tiempo	La pantalla indica cuánto tiempo debe funcionar la función de cocción. Pulse ﹀ y ﹀ simultáneamente para restablecer la hora.
	Cálculo	El horno calcula el tiempo de cocción necesario.
	Indicador de calentamiento	La pantalla muestra la temperatura del horno.
	Peso automático	La pantalla indica que el sistema de peso automático funciona o que el peso puede cambiarse.
	Calentar y mantener	Se usa la función.

Antes del primer uso

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.

ⓘ Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.
Coloque los accesorios y soportes telescópicos extraíbles en su posición inicial.

Primera conexión

Al conectar el horno a la red por primera vez o después de producirse una interrupción del suministro eléctrico, debe seleccionar el idioma, el contraste y la luminosidad de la pantalla, y la hora del día.

1. Pulse ﹀ o ﹀ para ajustar el valor.
2. Pulse OK para confirmar.

Precalentamiento

Antes del primer uso, precaliente el horno solamente con los estantes de rejilla y las bandejas dentro.

1. Ajuste la función: Cocción convencional y la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el horno 1 hora.
3. Ajuste la función: Aire caliente y la temperatura máxima.
4. Deje funcionar el horno 15 minutos.

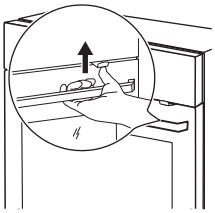
Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la habitación.

Uso del bloqueo de seguridad de la puerta

El horno tiene el bloqueo de seguridad para niños instalado. Se encuentra en el lado derecho del horno, bajo el panel del control.

Para abrir la puerta del horno con el bloqueo de seguridad.

1. Tire y mantenga la manilla de bloqueo de seguridad como se indica en la imagen.



2. Abra la puerta.

Cierre la puerta del horno sin tirar del bloqueo de seguridad para niños.
Para quitar el bloqueo de seguridad para niños, abra la puerta del horno y retire el bloqueo con la llave hexagonal. La llave hexagonal se encuentra en la bolsa de accesorios.

Vuelva a atornillar este tornillo después de retirar el bloqueo de seguridad.

⚠ **ADVERTENCIA!** Tenga cuidado de no arañar el panel de control.

Uso diario

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.
2. Utilice ﹀ o ﹀ para seleccionar la opción de menú.
3. Pulse OK para pasar a un submenú o aceptar el ajuste.

ⓘ Puede volver al menú principal en cualquier momento pulsando ⮌.

Descripción de los menús

Menú principal

Símbolo / Elemento del menú	Aplicación
Funciones de cocción	Contiene una lista de las funciones de cocción.
Cocción Asistida	Contiene una lista de los programas automáticos. Las recetas de estos programas se encuentran en el libro de recetas.
Favoritos	Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario.

Símbolo / Elemento del menú	Aplicación
Limpieza vapor	Limpieza del aparato con vapor.
Ajustes básicos	Se usa para ajustar la configuración del aparato.
Platos especiales	Contiene una lista de funciones de cocción adicionales.

Submenú para: Ajustes básicos

Símbolo / Elemento del menú	Descripción
Ajustar la hora	Pone en hora el reloj.
Indicación tiempo	Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.
Ajustar + Empezar	Para ajustar una función y activarla después pulsando cualquier símbolo del panel de control.
Calentar y mantener	Mantiene calientes los alimentos preparados durante 30 minutos tras finalizar la cocción.
Añadir tiempo	Activa y desactiva la función tiempo adicional.
Contraste de la pantalla	Ajusta gradualmente el contraste de la pantalla.
Brillo de la pantalla	Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.
Idioma	Ajusta el idioma que se muestra en pantalla.

Símbolo / Elemento del menú	Descripción
Volumen del timbre	Ajusta gradualmente el volumen de las señales y los tonos de las pulsaciones.
Tonos de las teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. El tono del mando táctil de ENCENDIDO/APAGADO no se puede desactivar.
Tonos alarma/error	Activa y desactiva los tonos de alarma.
Asistencia técnica	Muestra la configuración y la versión del software.
Ajustes de fábrica	Restablece todos los ajustes a los valores de fábrica.

Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
Vapor solo	Para verduras, pescados, patatas, arroz, pasta o guarniciones especiales.
Humedad alta	Para platos con un alto contenido de humedad, natillas y terrinas y para escalfar pescados.
Humedad baja	Para cocer pan, asar trozos grandes de carne o calentar comida fría y congelada.

Función de cocción	Aplicación
Regenerar con vapor	El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se seque la superficie. Proporciona calor de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato a la vez usando diferentes posiciones de bandeja.
Aire caliente	Para hornear en hasta 2 posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Cocción convencional.
Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
Función pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente
Cocción lenta	Para preparar asados tiernos y jugosos.
Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.

Función de cocción	Aplicación
Horneado húmedo + ventilador	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se so interrumpa y para garantizar que el horno funciona con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual.La potencia de cocción puede reducirse. Para recomendaciones generales sobre ahorro de energía, consulte el apartado sobre ahorro de energía del capítulo "Eficiencia energética".Esta función se utilizaba para cumplir con la categoría de eficiencia energética de acuerdo con EN 60350-1. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.
Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
Grill rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.

Función de cocción	Aplicación
Grill turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.

Platos especiales

Función de cocción	Aplicación
Horneado de pan	Para hornear pan.
Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para hacer gratenes y dorar.
Leudar masas	Para levantar la masa antes de hornear. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.
Calientaplatos	Para precalentar platos antes de servir.
Conservar	Para conservar verduras (por ejemplo, encurtidos).
Desecar alimentos	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos.

Función de cocción	Aplicación
Descongelar	Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

Ajuste de una función de cocción

1. Encienda el horno.
2. Ajuste el menú: Funciones de cocción.
3. Pulse OK para confirmar.
4. Seleccione la función de cocción.
5. Pulse OK para confirmar.
6. Ajuste la temperatura.
7. Pulse OK para confirmar.

Ajuste de una función de vapor

La tapa del compartimento de agua está en el panel de control.

⚠ **ADVERTENCIA!** No ponga agua directamente en el generador de vapor.
Use únicamente agua de grifo filtrada. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No coloque líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.

1. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo.
2. Llene el compartimento de agua con 800 ml de agua.
   La reserva de agua es suficiente para aproximadamente 50 minutos.
3. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
4. Encienda el horno.

5. Ajuste una función de cocción al vapor y la temperatura.
6. De ser necesario, ajuste la función: Duración |→| o: Hora de fin →|. El primer vapor aparece transcurridos unos 2 minutos. Una señal avisa del momento en que el horno alcanza la temperatura programada.

ⓘ Una señal indica que el generador de vapor está vacío.

La señal se emite cuando finaliza el tiempo de cocción.

7. Apague el horno.

⚠ **PRECAUCIÓN!** El horno está caliente. Corre el riesgo de quemarse. Tenga cuidado cuando vacíe el depósito de agua.

8. Tras la cocción al vapor, este puede condensarse en la base de la cavidad. Seque siempre la base de la cavidad cuando el horno esté frío.

Deje que el horno se seque completamente con la puerta abierta.

Cuando el horno se haya enfriado, recoja con la esponja todo el agua restante del generador de vapor. Si fuera necesario, limpie el generador de vapor con un poco de vinagre.

Indicador de calentamiento

Al activar una función de cocción, se encenderá la barra de la pantalla. La barra indica que la temperatura del horno aumenta. La señal acústica suena 3 veces cuando se alcanza la temperatura y la barra parpadea y a continuación desaparece.

Calentamiento rápido

Esta función reduce el tiempo de calentamiento.

ⓘ No coloque alimentos en el horno cuando esté en uso la función de calentamiento rápido.

Para activar la función, mantenga pulsado »3 SEC 3 segundos. El indicador de calentamiento alterna.

Esta función no está disponible para algunas funciones del horno.

Calor residual

Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener calientes los alimentos.

Funciones del reloj

Tabla de funciones del reloj

función de reloj	Aplicación
🔔 Avisador	Para programar una cuenta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Use 🔔 para activar la función. Pulse ∧ o ∨ para ajustar los minutos y pulse OK para empezar.
|→| Duración	Para ajustar la duración de funcionamiento del horno (máx. 23 h 59 min).
→| Hora de fin	Para programar la hora de desconexión de una función de cocción (máx. 23 h y 59 min).

Si programa la duración de una función de reloj, la cuenta atrás comienza al cabo de 5 segundos.

Si utiliza las funciones de reloj Duración, Hora de fin, el horno apaga las resistencias al transcurrir el 90 % del tiempo programado. El horno hace uso del calor residual para continuar el proceso de cocción hasta que se acabe el tiempo (3 - 20 minutos).

Ajuste de las funciones del reloj

Cuando utilice la función: Duración, Hora de fin, tiene que programar primero la función de cocción y la temperatura. El horno se apaga automáticamente. Puede utilizar las funciones: Duración y Hora de fin simultáneamente si desea activar y desactivar automáticamente el horno a una hora determinada. Las funciones: Duración y Hora de fin no funcionan cuando se usa la sonda térmica.

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre la función de reloj que busca y el símbolo correspondiente.
3. Pulse ^ o ˇ para programar la hora correspondiente.
4. Pulse OK para confirmar.

Cuando el tiempo llegue a su fin, sonará una señal. El horno se apaga. La pantalla muestra un mensaje.

5. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.

Calentar y mantener

Condiciones para que la función se active:

- Que la temperatura ajustada sea superior a 80 °C.
- La función: Duración se ha ajustado.

La función: Calentar y mantener mantiene calientes a 80 °C los alimentos ya preparados, durante 30 minutos. Se activa al terminarse el proceso de horneado o asado.

Se puede activar o desactivar la función en el menú: Ajustes básicos.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione la función de cocción.
3. Ajuste la temperatura a un valor superior a los 80 °C.
4. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre: Calentar y mantener.
5. Pulse OK para confirmar.

Cuando el tiempo llegue a su fin, sonará una señal.

Añadir tiempo

La función: Añadir tiempo hace que la función de cocción continúe tras el final de Duración.

Aplicable a todas las funciones de cocción con Duración o Peso automático.
No es aplicable a las funciones de cocción con sonda térmica.

1. Cuando el tiempo de cocción llegue a su fin, sonará una señal. Pulse cualquier tecla.

La pantalla muestra el mensaje.

2. Pulse para activar o para cancelar.
3. Ajuste la duración de la función.
4. Pulse OK.

Programas automáticos

ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Recetas online

Encontrará las recetas para los programas automáticos propias de este horno en nuestra página web www.ikea.com. Para encontrar el libro de recetas adecuado, compruebe el número de artículo situado en la placa de datos en el marco frontal de la cavidad del aparato.

Cocción Asistida

Este horno tiene una serie de recetas que puede utilizar. Dichas recetas son fijas y no puede cambiarlas.

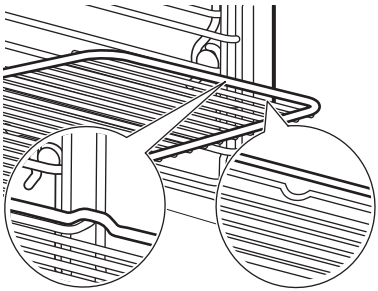
1. Encienda el horno.
2. Ajuste el menú: Cocción Asistida. Pulse OK para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse OK para confirmar.
4. Seleccione una receta. Pulse OK para confirmar.

Uso de los accesorios

ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

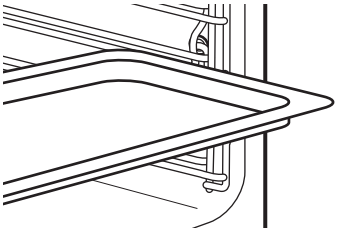
Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla: Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.	

Bandeja:
Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

⚠ **PRECAUCIÓN!** No utilice el accesorio con la función: Vapor solo.



Sonda térmica

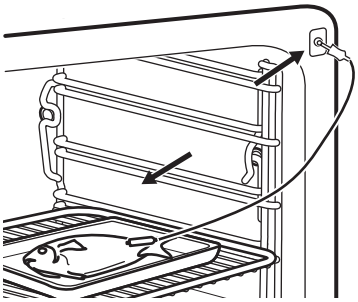
Existen dos temperaturas para establecer: la temperatura del horno y la temperatura interna.

La sonda térmica mide la temperatura interna de la carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el horno se apaga.

⚠ **PRECAUCIÓN!** Utilice únicamente la sonda térmica suministrada o repuestos correctos.

ⓘ La sonda térmica debe permanecer dentro de la carne y conectada al enchufe durante la cocción.

1. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne.
2. Coloque el enchufe de la en la toma de la parte frontal del horno.



3. Encienda el horno.

La pantalla muestra el símbolo del sensor de alimentos.

4. Pulse ^ o ˇ en menos de 5 segundos para ajustar la temperatura interna.
5. Seleccione una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.

El horno calcula una hora de fin aproximada. La hora de fin es diferente según las cantidades de alimentos, las temperaturas programadas del horno (mínimo 120° C) y los modos de funcionamiento. El horno calcula la hora de fin en unos 30 minutos.

6. Pulse para cambiar la temperatura interna.

Cuando la carne alcanza la temperatura programada, suena la señal. El horno se apaga automáticamente.

7. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.
8. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la carne del horno.
9. Pulse ⏻ para apagar el horno.

⚠ **ADVERTENCIA!** La sonda térmica está caliente. Existe riesgo de quemaduras.

Funciones adicionales

Favoritos

Puede guardar sus ajustes preferidos, como por ejemplo la duración, la temperatura o la función de cocción. Están disponibles en el menú: Favoritos. Se pueden guardar 20 programas.

Guardar un programa

1. Encienda el horno.
2. Ajuste una función de cocción o un programa automático.
3. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre: GUARDAR.
4. Pulse OK para confirmar.

La pantalla mostrará la primera posición libre de la memoria.

5. Pulse OK para confirmar.
6. Introduzca el nombre del programa.

La primera letra parpadea.

7. Pulse ˅ o ˄ para cambiar la letra.
8. Pulse OK.

La siguiente letra parpadeará.

9. Repita el paso 7 las veces que sea necesario.
10. Mantenga pulsado OK para guardar.

Puede sobrescribir una posición de memoria. Cuando la pantalla muestra la primera posición libre de memoria, pulse ˅ o ˄ y pulse OK para sobrescribir un programa existente.

Se puede cambiar el nombre de un programa en el menú: Editar Nombre Prog..

Activación del programa

1. Encienda el horno.
2. Ajuste el menú: Favoritos.
3. Pulse OK para confirmar.
4. Seleccione el nombre de su programa preferido.
5. Pulse OK para confirmar.

Puede pulsar ☆ para ir directamente al menú: Favoritos.

Uso del bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede encender el horno.

1. Pulse ⏻ para encender la pantalla.
2. Pulse y ☆ simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en pantalla y un símbolo de llave.

Para desactivar el bloqueo de seguridad, repita el paso 2.

Tecla de bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción. Se puede activar únicamente cuando el horno esté funcionando.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el ajuste o la función de cocción.
3. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre: Tecla de bloqueo.
4. Pulse OK para confirmar.

Para desactivar la función, pulse . La pantalla muestra un mensaje. Pulse repetidamente y después OK para confirmar.

ⓘ Al apagar el horno, la función también se desactiva.

Ajustar + Empezar

La función le permite definir una función (o programa) y utilizarla después pulsando una vez el sensor.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione una función de cocción.
3. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre: Duración.
4. Ajuste el tiempo deseado.
5. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre: Ajustar + Empezar.

6. Pulse OK para confirmar.

Pulse un símbolo (excepto ⏻) para iniciar la función: Ajustar + Empezar. Se iniciará la función de cocción programada.

Cuando la función de cocción termine, sonará una señal.

ⓘ

- Tecla de bloqueo se encuentra activo mientras la función de cocción está activada.
- El menú: Ajustes básicos permite activar y desactivar la función Ajustar + Empezar.

Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Duración, Hora de fin.

Brillo de la pantalla

Existen dos modos para el brillo de la pantalla:

- Brillo nocturno: cuando el horno está apagado, el brillo de la pantalla es inferior entre las 22:00 h y las 06:00 h.
- Brillo diurno:
  - cuando el horno está encendido.
  - si toca cualquiera de los símbolos durante el brillo nocturno (aparte de ON / OFF), la pantalla vuelve al modo de brillo diurno durante los 10 segundos siguientes.

Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

Consejos

Recomendaciones de cocción

Cuando precaliente, retire las rejillas y bandejas de la cavidad para conseguir un rendimiento más rápido.

El horno tiene cuatro niveles. Cuente las posiciones de las parrillas desde la parte inferior.

El horno está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal durante la cocción. Aléjese del horno cuando abra la puerta.

Cuando se enfríe el horno, limpie el interior con un paño suave.

Repostería
No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

Carnes y pescados
Antes de trinchar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.

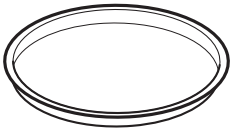
Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

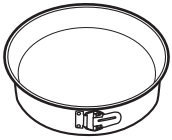
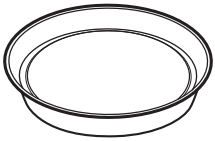
Horneado húmedo + ventilador

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pasta al gratén	180 - 200	45 - 60	1
Lasaña	180 - 200	45 - 60	1
Patatas gratinadas	190 - 210	55 - 80	1
Recetas dulces	180 - 200	45 - 60	1
Pastel molde redondo o brioche	160 - 170	50 - 70	1
Trenza de pan / roscón	170 - 190	40 - 50	1
Pastel de azúcar (seco)	160 - 170	20 - 40	2
Galletas de masa de levadura	160 - 170	20 - 40	2

Horneado húmedo + ventilador. accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

Accesorios	Tamaño	Imagen
Bandeja de pizza, oscura, mate	28 cm de diámetro	

Accesorios	Tamaño	Imagen
Bandeja de hornear, oscura, mate	26 cm de diámetro	
Ramekins, cerámicos	8 cm de diámetro, 5 cm de altura	
Molde para base, oscuro, mate	28 cm de diámetro	

Información para los institutos de pruebas

Grill rápido
Precaliente el horno vacío 3 minutos.

Grill con la temperatura ajustada al máximo

Use el tercer nivel.

Alimento	Periodo en grill (min.)	
	1ª cara	2ª cara
Hamburguesas	9 - 13	8 - 10

Alimento	Periodo en grill (min.)	
	1ª cara	2ª cara
Tostadas	1 - 3	1 - 3

Tablas de cocción

Para tablas de cocción adicionales, consulte el libro de recetas en nuestro sitio web www.ikea.com. Para encontrar el libro de recetas adecuado, compruebe el número de artículo situado en la placa de datos del marco frontal de la cavidad del horno.

Mantenimiento y limpieza

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores	Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.
	Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
	Limpie las manchas con un detergente suave.

Uso diario	Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
	No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.

Accesorios	Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas
	No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

Hornos de acero inoxidable o aluminio

Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja o un paño húmedos. Séquela con un paño suave.

No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de mandos del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

Limpieza de la junta de la puerta

Verifique periódicamente la junta de la puerta. La junta de la puerta rodea el marco del interior del horno. No utilice el horno si la junta de la puerta está dañada. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.

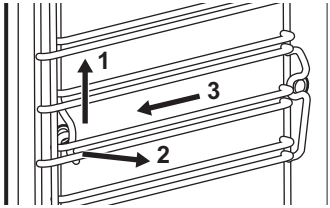
Si desea limpiar la junta de la puerta, remítase a la información general sobre limpieza.

Extracción de los carriles de apoyo

Antes del mantenimiento, asegúrese de que el horno está totalmente frío. Corre el riesgo de quemarse.

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

1. Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera de la suspensión delantera.



2. Tire del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared.
3. Extraiga los soportes de la suspensión posterior.

Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

Limpieza vapor

Retire manualmente los restos de suciedad más gruesos.

1. Vierta aproximadamente 250 ml de agua con 3 cucharadas de vinagre en el cajetín.
2. Active la función: Limpieza vapor.

En la pantalla aparece la duración de la función. Al finalizar el programa, suena una señal acústica.

3. Toque un símbolo para apagar la señal.
4. Limpie el aparato con un paño suave. Elimine el agua restante del generador de vapor.

Deje que el aparato se seque completamente con la puerta abierta aproximadamente 1 hora.

Para acelerar el secado puede cerrar la puerta y calentar el aparato con la función: Aire caliente a 150°C durante aproximadamente 15 minutos.

Sistema generador de vapor

⚠ **PRECAUCIÓN!** Seque el generador de vapor después de cada uso. Retire el agua con una esponja.

ⓘ Retire los restos de cal con agua y vinagre.

⚠ **PRECAUCIÓN!** Los desincrustantes químicos pueden dañar el esmalte. Siga las instrucciones del fabricante.

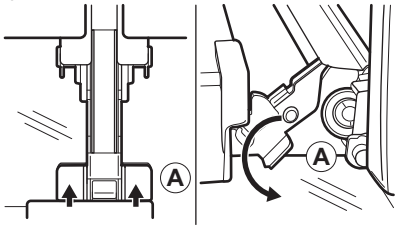
1. Para limpiar el compartimento de agua y el generador de vapor, vierta la mezcla de agua y vinagre (unos 250 ml) a través del compartimento de agua en el generador de vapor. Espere durante 10 minutos aproximadamente.
2. Retire el agua con vinagre mediante la esponja.
3. Utilice agua limpia (100 - 200 ml) para enjuagar el sistema de generación de vapor a través del compartimento de agua.
4. Elimine el agua del calderín con la esponja y séquelo.
5. Mantenga abierta la puerta para que el aparato se seque por completo.

Extracción e instalación de la puerta

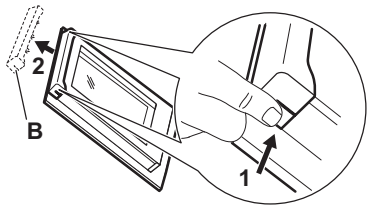
Retire la puerta y los paneles internos de cristal para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.

⚠ **ADVERTENCIA!** Tenga en cuenta que la puerta pesa mucho.

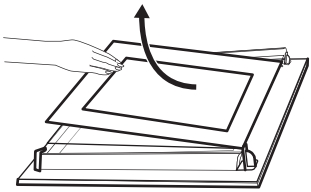
1. Abra la puerta completamente.
2. Presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
4. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
5. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.
6. Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.



7. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
8. Uno tras otro, sujete los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos del carril.



9. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado.

Una vez terminada la limpieza, realice los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.

Uno de los brazos de la bisagra (normalmente el derecho) se mueve libremente. Asegúrese de que ambos brazos de la bisagra están en la misma posición (aproximadamente un ángulo de 70°).

ADVERTENCIA! Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.

Cambio de la bombilla

Coloque un paño en el fondo del interior del horno. Así evitará que se dañe la tapa de vidrio de la lámpara y la cavidad.

ADVERTENCIA! ¡Peligro de electrocución! Desconecte el fusible antes de cambiar la lámpara.
La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.

1. Apague el horno.
2. Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.
3. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
4. Limpie la tapa de cristal.
5. Sustituya la bombilla del horno por otra de 40 W, 230 V (50 Hz), resistente al calor hasta 350 °C (tipo de conexión: G9).
6. Coloque la tapa de cristal.

Solución de problemas

ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
La pantalla muestra F111.	El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	• Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. • Si vuelve a aparecer el código de error, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La bombilla está apagada.	La función Horneado húmedo + ventilador está activada.	Comportamiento normal de la función Horneado húmedo + ventilador. Consulte el capítulo “Uso diario”, Funciones de cocción.

Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su o el centro de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

Datos técnicos

Datos técnicos

Medidas (internas)	Ancho Alto Fondo	477 mm 214 mm 418 mm
Área de bandeja	1424 cm^2	
Resistencia superior	1900 W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	1900 W	
Anillo	1650 W	
Potencia total	3000 W	
Voltaje	220 - 240 V	
Frecuencia	50 Hz	
Número de funciones	22	

Eficacia energética

Información del producto y hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	IKEA
Identificación del modelo	KULINARISK 704.168.21
Índice de eficiencia energética	94.5
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	43 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	31.3 kg

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014. Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B. Para Ucrania según 568/32020.
La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.
EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

Ahorro de energía

El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Consejos generales
Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el horno funciona. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de colocar los alimentos dentro.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción, en función de la duración de la cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador
En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual
En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

Mantener calor
Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada
Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador
Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?

Esta garantía tiene una validez de 5 años a partir de la fecha de compra a IKEA. El recibo original es necesario como prueba de compra. Cualquier reparación efectuada en el aparato durante el periodo de garantía no conlleva la ampliación del plazo de la misma para el aparato.

¿Quién se hará cargo del servicio?

El proveedor de servicios IKEA se hará cargo de la reparación del aparato, ya sea por personal de servicio propio o de un centro de servicio autorizado.

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre defectos del aparato causados por fallos de material o de fabricación a partir de la fecha de compra a IKEA. La garantía sólo es válida para aparatos de uso doméstico. Las excepciones se especifican en el apartado “¿Qué no cubre la garantía?” Durante el periodo de garantía quedan cubiertos los costes que comporte la corrección del fallo, como: reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamiento, siempre que para acceder al aparato no haya sido necesario incurrir en gastos especiales y que el fallo esté relacionado con algún defecto de fabricación o material cubierto por la garantía. Bajo estas condiciones se aplicarán las directrices de la UE (Nº 99/44/GE) y la legislación vigente en cada país. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

El proveedor de servicio indicado por IKEA examinará el producto y decidirá, según su propio criterio, si está cubierto por la garantía. Si se considera cubierto, el proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado, en sus propias instalaciones y según su propio criterio, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá por otro producto igual o similar.

¿Qué no cubre la garantía?

- El desgaste y las roturas normales.
- El daño deliberado o negligente, el daño causado por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta o conexión a un voltaje incorrecto, el daño originado por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños producidos por agua incluyendo los causados por exceso de cal, aunque sin limitarse sólo a estos, el daño causado por condiciones ambientales anormales.
- Las partes fungibles, incluidas las pilas y bombillas.
- Las piezas no funcionales y decorativas que no afectan al uso normal del aparato, incluidos los arañazos o las posibles diferencias en el color.
- El daño accidental causado por objetos o sustancias extraños o por la limpieza o desmontaje de filtros, sistemas de descarga o dosificadores de detergente.
- El daño de las piezas siguientes: vitrocerámica, accesorios, cestos de

cubiertos y vajilla, tubos de alimentación y descarga, material sellante o aislante, bombillas y tapas de bombilla, visores digitales, mandos, carcasa y piezas de la carcasa. A menos que se pueda probar que tales daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se ha podido apreciar un fallo durante la visita del técnico de servicio.
- Reparaciones realizadas por un centro de servicio técnico no autorizado por el proveedor o en las que no se hayan utilizado piezas originales.
- Reparaciones causadas por una instalación defectuosa o no acorde con las especificaciones.
- El uso del aparato en un entorno no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños causados durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su domicilio o a otra dirección, IKEA no se hará responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. No obstante, si IKEA se encarga de entregar el producto en la dirección suministrada por el cliente, esta garantía cubrirá los daños que pudieran producirse durante el transporte.
- Coste de la instalación inicial del aparato de IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado repara o sustituye el aparato según las condiciones de esta garantía, el proveedor de servicio o el centro de servicio autorizado reinstalará el aparato reparado o instalará el aparato de sustitución, según sea necesario.

Esta restricción no se aplica al trabajo realizado para adaptar el aparato a las especificaciones técnicas y de seguridad de otro país de la UE, siempre que sea efectuado por un profesional homologado en el que se utilicen piezas originales.

¿Cómo se aplica la legislación de los países?

La garantía de IKEA le otorga a Usted derechos legales específicos que cubren o superan todos los requisitos legales locales y que pueden variar de un país a otro.

Área de validez

Para los aparatos comprados en un país de la UE y trasladados a otro país de la UE, los servicios se facilitarán conforme a las condiciones de garantía normales vigentes en el nuevo país. La obligación de realizar los servicios comprendidos en la garantía sólo existe si:

- el aparato cumple y se ha instalado según las especificaciones técnicas del país en el que se plantea la reclamación;
- el aparato cumple y se ha instalado según las instrucciones de montaje y la información de seguridad para el usuario;

Servicio posventa especializado en aparatos de IKEA:

No dude en ponerse en contacto con el Servicio posventa de IKEA para:

1. plantear una reclamación bajo los términos de la garantía;
2. solicitar ayuda sobre la instalación de un aparato de IKEA en el mueble de cocina apropiado de IKEA. El servicio no ofrecerá información relacionada con:
   - la instalación general de la cocina IKEA;
   - la conexiones eléctricas (si la máquina viene sin enchufe ni cable), hidráulicas o de gas, ya que deben ser realizadas por un técnico profesional homologado.
3. aclaraciones sobre el contenido y las especificaciones del manual del usuario del aparato IKEA.

Para poder ofrecerle la mejor asistencia, rogamos que lea atentamente las instrucciones de montaje y/o la sección Manual del Usuario de este folleto antes de ponerse en contacto con nosotros.

¿Cómo puede localizarnos cuando necesite nuestro servicio?

Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los contactos designados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.

Para poder ofrecerle el servicio más rápido, recomendamos utilizar los números de teléfono específicos que encontrará en una lista al final del manual. Consulte siempre los números en el folleto del aparato específico para el que solicita asistencia. Antes de llamar, tenga a mano el número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) y el Número de Serie (Código de 8 dígitos que puede encontrarse en la placa de características) del aparato para el que solicita asistencia.

¡GUARDE EL RECIBO DE COMPRA!
Es su prueba de compra y el documento imprescindible para que la garantía sea válida. Observe también que el recibo indica el nombre y número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) de cada aparato que compra.

¿Necesita más ayuda?

Si desea realizar alguna consulta no relacionada con el Servicio posventa de sus aparatos, póngase en contacto con el centro de llamadas de la tienda IKEA más próxima. Recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8.00 – 18:30 zat: 9.00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 and +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel naţional	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma – To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Україна		www.ikea.com	

867370184-C-152023

© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2048858-5